



ABEND

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
MENU 4 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	127
MENU 5 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	139
MENU 6 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	149

ERSTE VORSPEISE Krustentier Tomaten Sellerie Knoblauch	29
ZWEITE VORSPEISE Steinpilze Schalotten Zwiebel	26
ZWISCHENGANG Felchen Blumenkohl Buttermilch	49
HAUPTGANG Poulardenschenkel Eierschwämmli Bohnen	62
KÄSE Rohmilchkäse Birne Rose Baumnüsse	25
DESSERT Schokolade Himbeer	23



SIGNATURE DISHES

(nur am Donnerstag zur Apero Lounge erhältlich)

	CHF
KRONE-SALAT Knackiger Salat Gemüse Blüten	22
PLATE CHARCUTERIE Schweizer Trockenfleisch Käse Oliven	23
TATAR Rindstatar Meerrettich Kapern	36
BURGER Swiss beef Gruyère Pommes Allumettes	32
NUGGETS Poularde im Knuspermantel Pommes Allumettes	27
FILET Rind Pommes Allumettes	65



SONNTAG IN DER KRONE

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
MENU 4 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	127
MENU 5 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	139
MENU 6 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	149

KRONE-BRUNCH
Ab 11.00 Uhr auf Voranmeldung bis Samstagmittag
92

Lassen Sie sich überraschen von den inspirierenden und kulinarischen Kochkünsten von Ale Mordasini (Gewinner Der goldene Koch 2019 | Kandidat Bocuse d'Or 2020).

Alle Variationen sind hausgemacht und in Präzision zu einem Geschmackswunder kreiert. Erleben Sie die Kochkunst in höchster Form.



Wir beziehen unsere Rohprodukte von ausgesuchten Qualitätslieferanten in der Schweiz. Herkunftsdeklaration für Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen vermerkt). Alle Preise verstehen sich in CHF & inklusive 7.7 % MwSt. | 21.09.2020